

# A hét fagylaltja

## Aranyló körte sorbet pekándióval

A zamatos körte sorbet és az intenzív, aranyló, csokoládés-karamell ellenállhatatlan kombinációja, amelyet a ropogós, felezett pekándió darabok tesznek igazán különlegessé.

### ÖSSZETEVŐK

Caraman vilmoskörtepüré.....	2600 g	%
Víz.....	580 g	
Cukor.....	380 g	
Glükózpor.....	160 g	
Dextróz.....	80 g	
Babbi Base Frutta 100 SDL.....	72 g	%
<b>Összesen.....</b>	<b>3872 g</b>	

### DEKORÁCIÓ

Pernigotti pekándióos morettina .... ízlés szerint %

Melegítse fel a vizet 30 °C-ra. Keverje össze a cukrot, a glükózport, a dextrózt és a Babbi fagylaltalapot, majd fokozatosan adja hozzá a vízhez és pasztörizálja 82-84°C-on. Gyorsan hűtse vissza 4°C-ra, majd adja hozzá a körtepürét és homogenizálja. Hagyja összeérni 6-8 órán át 4°C-on, majd fagyassza ki fagylaltgépben.

Engedje a tégelybe a fagylalt felét, rétegezze a Pernigotti pekándióos morettina-val, majd ismétlje meg a maradék fagylalttal és tegye sokkolóba 10 percre.

**Egy gombóc (40 g) nettó alapanyagkölttsége: 78 Ft**

AZ AKCIÓ ÉRVÉNYES 2026.07.01-07.31. KÖZÖTT.



**5%**  
kedvezmény

